ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

мультиварка

выпечка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Сегодня ни для кого не секрет, что в мультиварке можно не только варить, жарить, тушить, но и выпекать. Кексы, запеканки, пироги, шарлотки, торты – все это и многое другое можно без труда приготовить в современном чудо-приборе. О, домашняя выпечка! Это огромное поле для творчества и фантазии! В этой книге вы найдете множество рецептов вкусной и оригинальной домашней выпечки от хлеба до пирожных. Рецепты рассчитаны как на каждый день, так и для торжественных случаев. Балуйте себя и своих близких чем-нибудь вкусненьким на десерт и экономьте свое время с мультиваркой!

- Мультиварка. Выпечка
  - Пирог с творогом и фруктами
  - Пирог с творогом и черникой
  - Шарлотка «Традиционая»
  - Персиковый пирог
  - Шарлотка-кекс
  - Пирог из слоеного теста с грушами и смородиной
  - Овсяный пирог с черносливом
  - Песочный пирог с черешней
  - Шоколадный кекс с арахисом
  - Кекс с черносливом, цукатами и корицей
  - Осетинский сладкий пирог
  - Торт «Новогодний»
  - Лимонный торт с клубникой и сливочным кремом
  - Торт «Лакомка»
  - Пудинг «Персиковый»
  - Пудинг «Клубничный»
  - Пудинг «Ореховый»
  - Пирог из тонкого лаваша с фаршем
  - Заливной пирог
  - Пирогс курицей и овощами
  - Саечки в сахаре
  - Постная коврижка
  - Паровые рулетики из слоеного теста
  - Паровой рулет
  - Сырная лепешка
  - Хлеб «обезьяний» с сыром и кунжутом
  - Ачма
  - Пицца с фаршем
  - Кулич

- ○ Запеканка творожная с шоколадом
- ○ Пирогс яблоками и творогом
- ○ Пирог с вареньем
- ○ Пирог ореховый
- ○ Миндальный пирог с сухофруктами
- ○ Банановый пирог
- ○ Пирог с ягодами и фруктами
- ○ Черничный пирог
- ○ Тертый пирог
- ○ Медовик
- ○ Пышный бисквит
- ○ Бисквит «Шоколад на кипятке»
- ○ Шарлоткас черной смородиной
- ○ Яблочная шарлотка
- ○ Шарлотка апельсиновая
- ○ Творожно-манный пирог
- ○ Творожный пудинг
- ○ Лимонный кекс
- ○ Полосатый кекс
- ○ Шоколадный кекс с вишней
- ○ Апельсиновый кекс
- ○ Брусничный маффин
- ○ Творожный тортик
- ○ Торт «Каприз»
- ○ Трюфельный торт
- ○ Кисельный торт
- ○ Шоколадный торт
- ○ Пирог ананасовый
- ○ Пирог банановый с тыквой
- ○ Пирог персиковый
- ○ Пирог медовый
- ○ Пирог миндальный с сухофруктами
- ○ Пирог с грецкими орехами
- ○ Пирог с йогуртом и грецкими орехами
- ○ Пирог с капустой
- ○ Пудинг с вишней, яблоком и корицей
- ○ Пирог с кабачками
- ○ Пирог с клюквой
- ○ Запеканка творожная
- ○ Лепешки
- ○ Кекс с черникой
- ○ Кулич
- ○ Пицца
- ○ Профитролис творожным кремом

- ○ Штрудель ореховый
- ○ Пряники с имбирем
- ○ Булочки с изюмом
- ○ Бисквит
- ○ Брауни
- ○ Шарлотка апельсиновая
- ○ Шарлотка яблочная
- ○ Рулет маковый
- ○ Торт с шоколадом
- ○ Хлеб ржано-пшеничный
- ○ Десерт творожный

Мультиварка. Выпечка
Составитель Сергей Павлович Кашин

Пирог с творогом и фруктами

Ингредиенты:

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 3–4 ст. л. сахара, 4 яйца, 20 мл растительного масла, питьевая сода на кончике ножа.

Для начинки: 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яблоко, 2 груши, 2 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления: Груши и яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Из маргарина, просеянной муки, сахара, яиц и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную растительным маслом чашу. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки груш и яблок, готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Пирог с творогом и черникой

Ингредиенты:

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 яичный желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 200 г черники, 150 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 ст. л. крахмала.

Для украшения: 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. кокосовой стружки.

Способ приготовления: Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части.

Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в присыпанную мукой чашу. Меньшую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 2 см, сделать по краям каждой полоски косые надрезы с помощью ножа.

Чернику вымыть. Творог протереть через сито, смешать с сахаром (100 г) и 1 яйцом, выложить на корж. Сверху положить чернику и залить все молоком, смешанным с оставшимся яйцом, сахаром и крахмалом. Украсить изделие полосками теста, готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут. Посыпать сахарной пудрой и кокосовой стружкой.

Шарлотка «Традиционая»

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 500 г яблок, 1 ст. л. маргарина, 1 ст. л. манной крупы.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными дольками.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, замесить тесто. Яблоки выложить в чашу, смазанную маргарином и присыпанную манной крупой, залить тестом.

Готовить в режиме «Выпечка» 35 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Персиковый пирог

Ингредиенты: 300 г муки, 200 г консервированных персиков, 80 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сахара, 100 мл молока, 1 чайная ложка молотой корицы, $^1/_3$ чайной ложкой питьевой соды, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления: Персики измельчить, добавить яйца, сахар и молоко, взбить.

Всыпать просеянную муку, смешанную с корицей и содой, добавить сливочное масло, замесить однородное тесто.

Выложить его в смазанную маргарином чашу, готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Шарлотка-кекс

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г сахара, 180 г сливочного масла, 500 г яблок, 2 яйца, 70 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 пакетик разрыхлителя, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками.

Яйца растереть с сахаром добела, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванильный сахар, взбить.

Продолжая взбивать, добавить подогретое молоко, смешанное с растопленным сливочным маслом.

Яблоки выложить в смазанную маргарином и присыпанную мукой чашу, сверху выложить тесто.

Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Шарлотку охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пирог из слоеного теста с грушами и смородиной

Ингредиенты: 300 г слоеного теста, 3 груши, 200 г черной и красной смородины, 3–4 ст. л. сахара, 1 ст. л. маргарина.

Способ приготовления: Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать маленькими кубиками. Смородину перебрать, вымыть.

Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином чашу, сделав бортики.

Осторожно наколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить сверху груши и смородину, посыпать сахаром.

Готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Овсяный пирог с черносливом

Ингредиенты: 200 г муки, 200 г овсяных хлопьев, 200 г сметаны, 100 г чернослива, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, $^1/_3$ чайной ложки питьевой соды, 1 ст. л. сливочного маргарина.

Способ приготовления: Чернослив вымыть, мелко нарезать. Сметану взбить с яйцами и сахаром, добавить овсяные хлопья, муку, апельсиновую цедру, чернослив и соду, тщательно перемешать.

Выложить полученную смесь в смазанную маргарином чашу, готовить в режиме «Выпечка» 30–35 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Песочный пирог с черешней

Ингредиенты: 500 г песочного теста, 450 г черешни, 200 г сахара, 2 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. муки.

Способ приготовления: Черешню перебрать, вымыть, удалить косточки, размять, смешать с сахаром и лимонной цедрой.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в круглый пласт толщиной 1 см, выложить в смазанную маргарином чашу, сделав бортики. Выложить начинку из черешни, готовить в режиме «Выпечка» 15 минут.

Выложить на черешню яичные белки, взбитые с сахарной пудрой и лимонным соком в крепкую пену. Готовить еще 15 минут в том же режиме. Оставить в режиме «Подогрев» на 5 минут.

Шоколадный кекс с арахисом

Ингредиенты: 600 г муки, 400 г сахара, 400 мл сливок, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 50 г очищенного арахиса, 50 г темного шоколада, 3 ст. л. порошка какао, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. л. маргарина, $^1/_3$ чайной ложки питьевой соды.

Способ приготовления: Арахис нарубить. Шоколад натереть на крупной терке. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченное масло, сливки и соду, перемешать. Всыпать просеянную муку, смешанную с какао и ванильным сахаром, замесить тесто. Добавить орехи и шоколад, перемешать.

Чашу смазать маргарином, присыпать мукой и наполнить тестом. Готовить в режиме «Выпечка» 45 минут.

Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Кекс с черносливом, цукатами и корицей

Ингредиенты: 500 г муки, 300 г сахарной пудры, 200 мл молока, 100 г чернослива, 100 г цукатов, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 1 ст. л. пищевого разрыхлителя, 1 ст. л. маргарина, 1 чайная ложка молотой корицы, $^1/_2$ чайной ложки тертой лимонной цедры.

Способ приготовления: Чернослив вымыть, мелко нарезать. Цукаты нарезать маленькими кусочками. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить яйца, молоко, просеянную муку, разрыхлитель, чернослив, цукаты, лимонную цедру и корицу.

Замесить тесто, вылить его в чашу, смазанную маргарином и присыпанную мукой. Готовить в режиме «Выпечка» 60 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Осетинский сладкий пирог

Ингредиенты: 300 г муки, 350 г сливы, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 70 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ванильным сахаром и яйцом, добавить просеянную муку, замесить однородное тесто, завернуть его в пищевую пленку и положить на 45 минут в холодильник.

Сливу вымыть, удалить косточки, мелко нарезать и смешать с измельченными грецкими орехами.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части.

Большую часть раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить в присыпанную мукой чашу. Выложить начинку, посыпать сахаром.

Из оставшегося теста сделать несколько жгутиков, выложить их поверх начинки в виде решетки. Готовить в режиме «Выпечка» 25–30 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 10 минут.

Торт «Новогодний»

Ингредиенты:

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 ст. л. пшеничной муки, 3 яйца, 3 ст. л. измельченного сладкого миндаля, 3 ст. л. засахаренной вишни без косточек, 2 ст. л. изюма без косточек, 2 ст. л. измельченных цукатов, 2 ст. л. рома, 1/2 чайной ложки измельченной цедры лимона, 1/2 чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, $^1/_2$ чайной ложки питьевой соды, соль.

Для украшения: 2 ст. л. сахарной пудры, засахаренные фрукты.

Способ приготовления: Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить, добавить муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром.

Выложить тесто в смазанную маргарином чашу и готовить в режиме «Выпечка» 40 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 10 минут.

Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

Лимонный торт с клубникой и сливочным кремом

Ингредиенты:

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 небольшой лимон, 1 ст. л. маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 ст. л. лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 ст. л. сахара, 1 ст. л. лимонного ликера.

Для украшения: 200 г клубники, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления: Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто.

Выложить его в смазанную маргарином чашу, готовить в режиме «Выпечка» 25 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 2 коржа. Пропитать их сиропом, приготовленным из сахара, воды (5 столовых ложек) и ликера. Клубнику вымыть, крупные ягоды нарезать.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером и, продолжая взбивать, добавить сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Смазать коржи кремом, смешанным с частью клубники, уложить друг на друга.

Посыпать торт сахарной пудрой, украсить оставшейся клубникой.

Торт «Лакомка»

Ингредиенты:

Для теста: 3 яйца, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. муки, 70 г какао, 1 ст. л. маргарина, питьевая сода и соль на кончике ножа.

Для глазури: 100 г темного шоколада, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. сливочного масла.

Для крема: 100 г сливок, 100 г сахара.

Способ приготовления: Желтки отделить от белков, смешать с солью и ванильным сахаром, постепенно подливая горячую воду (3 столовые ложки), взбить в крепкую пену.

Добавить белки, взбитые с сахаром, просеянную муку, какао, соду, замесить однородное тесто. Выложить его в чашу, смазанную маргарином, готовить в режиме «Выпечка» 35 минут.

Для приготовления глазури шоколад растопить в горячем молоке, хорошо перемешать, слегка охладить, добавить размягченное сливочное масло и растереть.

Для приготовления крема сливки взбить с сахаром. Готовый охлажденный бисквит разрезать вдоль

на 2 коржа. Смазать коржи кремом, уложить один на другой. Торт покрыть глазурью.

Пудинг «Персиковый»

Ингредиенты: 600 мл молока, 4 ст. л. персикового джема, 2 ст. л.

сливочного масла, 70 г черствого белого хлеба, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 яичных желтка, 3 яичных белка, 1 ст. л. растительного масла.

Способ приготовления: Белки взбить с помощью миксера с 5 столовыми ложками сахарной пудры. Сливочное масло растопить в молоке.

Хлеб растолочь с оставшейся сахарной пудрой, залить смесью молока и масла и оставить на 30 минут. Добавить яичные желтки, размешать, перелить в смазанную растительным маслом чашу и готовить в режиме «Выпечка» 30 минут.

Смазать горячим джемом и оставить в режиме «Подогрев» на 20 минут. Остудить, выложить сверху взбитые белки и готовить в режиме «На пару» 10–15 минут.

Пудинг «Клубничный»

Ингредиенты: 250 г черствого белого хлеба, 80 г топленого масла, 100 г сахара, 3 яйца, 5 столовых ложек молока, 250 г клубничного варенья, 1 чайная ложка маргарина.

Способ приготовления: Яйца взбить. Хлеб растолочь с сахаром и растопленным маслом. Добавить взбитые яйца, влить молоко и перемешать.

Варенье нагреть на водяной бане. Чашу смазать маргарином, выложить в нее половину хлебной смеси и часть варенья.

Готовить в режиме «Выпечка» 65 минут. Смазать оставшимся вареньем и оставить в режиме «Подогрев» на 5–10 минут.

Пудинг «Ореховый»

Ингредиенты: 300–350 г белого хлеба, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г топленого масла, 200 г сахара, 2 ч. л. тертой лимонной цедры, 300 г очищенных поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 8 яиц, 50 г нарезанного чернослива, 2 ч. л. оливкового масла, 1 чайная ложка корицы.

Способ приготовления: Размягченное сливочное масло взбить с помощью миксера. Яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера.

Хлеб размочить в молоке, отжать, размять, соединить со сливочным маслом. Добавить желтки, топленое масло, цедру, сахар, корицу, грецкие орехи, чернослив и белки, размешать.

Выложить массу в смазанную оливковым маслом чашу и готовить в режиме «Выпечка» 65 минут. Оставить в режиме «Подогрев» на 15–20 минут.

Пирог из тонкого лаваша с фаршем

Ингредиенты: 1 упаковка тонкого лаваша, 250–300 г мясного фарша, 2–3 яйца, сыр, кетчуп, сметана, специи, майонез, соль.

Способ приготовления: На развернутый лаваш нанесите равномерным слоем фарш (толщина слоя произвольная), оставьте так на 10 минут, чтобы лаваш стал более эластичным (при сворачивании в рулет он не порвется). Сверните лаваш. Так проделайте со всеми лавашами в упаковке. Кастрюлю мультиварки смажьте сливочным маслом и уложите рулеты. Приготовьте соус: взбейте яйца, добавьте кетчуп, сметану, майонез. Залейте подготовленной заливкой рулеты так, чтоб они были полностью закрыты. Закройте крышку, поставьте на режим «Выпечка» на 60 минут. За 5–7 минут до окончания приготовления добавьте тертый сыр.

Заливной пирог

Ингредиенты: 400 г фарша, 350 г муки, по 250 мл майонеза, кефира, по 5 клубней картофеля, яиц, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. разрыхлителя, перец, соль.

Способ приготовления: Картофель очистите, нарежьте кружочками. Лук нарежьте полукольцами. Выложите слоями в предварительно смазанную маслом чашу мультиварки картофель, лук, фарш.

В блендере смешайте муку, майонез, кефир, яйца, нарезанный чеснок, разрыхлитель и соль. Заливкой полейте фарш. Выпекайте 50 минут в режиме «Духовка», 1-й уровень.

Пирогс курицей и овощами

Ингредиенты: 200 г куриного филе, 80–100 г кунжутных семечек, 4 яйца, по 1 болгарскому перцу, моркови, 3 ст. л. муки, $1^1/_2$ ст. л. растительного масла, 1 ст. л. манки, зелень, соль, 250 мл сливок.

Способ приготовления: Сливки взбейте с яйцами. Филе, перец и морковь нарежьте кубиками, добавьте к яйцам и сливкам. Туда же положите зелень, муку, манку, посолите. Чашу мультиварки смажьте маслом и отправьте туда приготовленную смесь. Посыпьте кунжутными семечками, включите режим «Выпечка» на 1 час. Затем выньте пирог, переверните на другую сторону и выпекайте еще 30 минут.

Саечки в сахаре

Ингредиенты: 2 мультистакана муки, 150 мл кефира или простокваши, 1 яйцо, 110 г сахара, 40 г сливочного масла, по 1 ч. л. сухих дрожжей, ванильного сахара, соль.

Способ приготовления: Просейте муку и добавьте дрожжи, перемешайте.

Влейте теплый кефир, яйцо, растопите масло и добавьте сахар, соль, ванильный сахар.

Поставьте тесто на 30 минут в тепло. Затем скатайте жгутик из теста, разрежьте на маленькие равные части.

Каждый кусочек раскатайте в небольшой отдельный жгутик.

Смажьте каждый жгутик маслом (можно использовать растительное, но без запаха). Уложите саечки в мультиварку на маленьком расстоянии друг от друга, посыпьте сахаром.

Выпекайте саечки в мультиварке в течение 25 минут в режиме «Выпечка».

Постная коврижка

Ингредиенты:

Для теста: по 250 г муки, геркулеса, по $^1/_2$ мультистакана сахара, растительного масла, 3 ст. л. меда, по 1 ч. л. корицы, соды.

Для начинки: по $^1/_2$ стакана изюма, кураги, грецких орехов.

Способ приготовления: Соедините все ингредиенты для теста и добавьте изюм, курагу, орехи. Орехи и курагу предварительно порубите.

На дно кастрюли мультиварки положите пекарскую бумагу и выложите на нее тесто, установите режим «Выпечка» на 60 минут.

Постная коврижка может показаться недопеченной в горячем виде, так как ее консистенция напоминает мягкий пластилин. Когда коврижка остынет, сахар карамелизуется и она затвердеет.

Паровые рулетики из слоеного теста

Ингредиенты: 500 г слоеного дрожжевого теста, 300 г мясного фарша, 200 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления: Капусту и лук мелко нарежьте. Добавьте фарш, соль, перец и мелко порезанную зелень. Перемешайте. Листы слоеного теста нарежьте на 6–8 квадратов и тонко раскатайте.

На каждый квадрат положите тонкий слой начинки. Сверните рулетом. Каждый рулет разрежьте пополам. Рулетики выложите на смазанную маслом решетку мультиварки.

Время приготовления на пару – 30 минут. Рулетики подайте со сметаной или йогуртовым соусом с зеленью.

Паровой рулет

Ингредиенты: 700 г пельменного теста, 600 г мясного фарша, 2 клубня картофеля, 2 луковицы, растительное масло, перец черный молотый, соль, 100 мл воды.

Способ приготовления: Очистите картофель и лук, нарежьте мелкими кубиками. Смешайте с фаршем, солью, перцем и водой.

Тесто разделите на 3 части, каждую часть тонко раскатайте, равномерно распределите фарш, сверните рулетами. Решетку мультиварки или пароварки смажьте растительным маслом, выложите рулеты. Готовьте на пару, время приготовления 50 минут.

Сырная лепешка

Ингредиенты: 250 г муки, 300 г сыра моцарелла, 1 ч. л. сухих дрожжей, $^1/_2$ ч. л. сахара, 0,25 ч. л. соли, оливковое масло, 150 мл теплой воды.

Способ приготовления: Приготовьте опару. Соедините дрожжи, сахар, 4 ст. л. воды и 2 ст. л. муки. Накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 30 минут. В оставшуюся муку выложите опару, добавьте соль и 125 мл теплой воды. Замесите мягкое тесто в течение 10 минут, пока тесто не станет эластичным (чтобы тесто не липло к рукам, смажьте их оливковым маслом). Готовое тесто накройте и поставьте в теплое место на 1 час. Оно должно увеличиться в 2 раза. Тесто разделите на 2 части. Одну из частей раскатайте по размеру дна кастрюли мультиварки. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте им тесто.

Лепешку выпекайте от 40 до 80 минут в режиме «Выпечка».

Хлеб «обезьяний» с сыром и кунжутом

Ингредиенты:

Для теста: 350–400 г муки, 1/2 пакетика дрожжей, ¾ ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 250 мл теплой воды.

Для начинки: 250 г сыра, 100 г кунжута, 8 ст. л. сливочного масла, 0,3 ч. л. соли.

Способ приготовления: Замесите тесто из перечисленных ингредиентов и поставьте в теплое место, пока оно не увеличится в объеме примерно в 2 раза. Тесто не должно быть очень крутым.

После этого разделите тесто на небольшие кусочки размером с грецкий орех, сплющьте, придавая форму лепешечки, выложите в середину каждой лепешки сыр и защипните края, чтобы сыр оказался в середине шарика.

После этого аккуратно обмакните шарик в растопленное сливочное масло и обваляйте в кунжутных семечках.

Выложите получившиеся шарики в кастрюлю мультиварки.

Оставьте шарики в теплом месте, чтобы тесто еще немного подошло. Затем включите мультиварку на режим «Выпечка» на 1 1/2 часа.

Ачма

Ингредиенты: По 2 тонких лаваша, яйца, 200 г адыгейского сыра, 50 г сливочного масла, 500 мл кефира, зелень.

Способ приготовления: Яйца взбейте с кефиром. Сыр натрите на терке, добавьте к нему мелко нарезанную зелень. Перемешайте. Кастрюльку мультиварки смажьте маслом, положите лист лаваша так, чтобы края были приподняты. Второй лаваш порвите руками и, макая в кефир, выложите первый слой. Сверху выложите сыр с зеленью и т. д. Загните края, полейте оставшимся кефиром.

Сверху положите кусочек сливочного масла. Выпекайте в режиме «Выпечка» 40 минут.

Пицца с фаршем

Ингредиенты: 300 г мясного фарша, 200 г муки, 125 г творога, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, $4^1/_2$ ст. л. растительного масла, 2 ст. л. майонеза, $^1/_2$ ч. л. соды, 80 г сыра, перец, соль.

Способ приготовления: Приготовьте творожное тесто: творог разотрите с яйцом, добавьте $1^1/_2$ ст. л. растительного масла, соль, соду и постепенно введите муку. Затем хорошо перемешайте.

Для начинки обжарьте на сковороде на растительном масле (2 ст. л.) лук. Добавьте фарш, готовьте около 10 минут. Посолите, поперчите и перемешайте. Чашу мультиварки смажьте маслом. Выложите тесто, равномерно распределите по дну, сделайте небольшие бортики. Далее выложите фарш, посыпьте тертым сыром, смажьте майонезом, включите режим «Выпечка» на 50 минут.

Кулич

Ингредиенты: 500 г муки, 100 г сахара, 75 г сливочного масла, 50 г изюма, 20 г дрожжей, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл молока, ванилин, соль.

Для глазури: 4 яйца, 200 г сахара.

Способ приготовления: Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте 1 ч. л. сахара. Уберите в теплое место на 15–20 минут. Желтки отделите от белков. Белки взбейте с оставшимся сахаром, влейте молоко с дрожжами, добавьте 1 стакан муки. Опару уберите в теплое место, чтобы подошла в 2–3 раза. Сливочное масло разотрите с желтками, добавьте в смесь. Потом в опару всыпьте оставшуюся муку, посолите. Тесто вымесите и снова поставьте в теплое место. Затем добавьте в тесто изюм и ванилин, оставьте подходить еще 30 минуту. Потом тесто выньте, смажьте растительным маслом и вымешивайте в течение 15 минт. Тесто переложите в кастрюльку мультиварки, закройте крышкой и оставьте до подхода. Когда тесто подойдет, выпекайте 1 час в режиме «Выпечка», потом 20 минут держите на подогреве.

4 яйца тщательно взбейте с сахаром, чтобы получилась белая пена, намажьте кулич.

Запеканка творожная с шоколадом

Ингредиенты: 1 кг творога, 250 г сахара, 100 г шоколада, 6 яиц, 100 мл 10 %-ных сливок, сливочное масло, 4–5 ст. л. крахмала.

Способ приготовления: Творог, яйца, сахар смешайте и взбейте до однородной массы.

Получившуюся массу разделите на две части. Сливки подогрейте и растопите шоколад.

В одну часть творожной массы добавьте сливки с шоколадом и хорошо перемешайте. В обе творожные части добавьте крахмал: в шоколадную – 2–3 ст. л., в творожную – 2 ст. л.

Кастрюлю мультиварки смажьте сливочным маслом и налейте поочередно обе массы (как на торт «зебра») по 2 ст. л.

Выпекайте в режиме «Выпечка» 65 минут + 25 минут. После сигнала о готовности крышку не открывайте, дайте постоять 30–40 минут, затем переложите запеканку из кастрюли на тарелку остужаться.

Пирогс яблоками и творогом

Ингредиенты: 300 г муки, 150 г творога, 10 яблок, 100 мл молока, 30–50 мл воды, 30 г сливочного масла, 5 ст. л. сахара, 1 ч. л. дрожжей, соль.

Способ приготовления: Яблоки очистите и разделите на 2 половинки.

Одну часть яблок запеките, другую часть нарежьте дольками. Мякоть запеченных яблок отделите и разомните, чтобы получилось яблочное пюре.

Приготовьте тесто: растворите дрожжи в молоке, добавьте воду и щепотку сахара.

Смешайте яйца с 3 ст. л. сахара, добавьте соль, сливочное масло, размешайте. Затем добавьте в полученную массу немного муки и яблочное пюре. Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не станет гладким. Поставьте его в теплое место на 30–40 минут. После того как тесто увеличится в размере, можно его использовать.

На раскатанный корж выложите яблоки дольками по кругу, отступив от края на высоту дольки яблока. Заверните края, защипывая при этом. В середину пирога выложите творог (предварительно его подсластите). Сверху в произвольном порядке выложите яблоки.

Пирог готовьте в режиме «Выпечка» 30 минут, подрумянить его можно в духовке или в микроволновке под грилем. Яблочный пирог в мультиварке получается нежным, вкусным, ароматным.

Пирог с вареньем

Ингредиенты: 180 г замерзшего маргарина, 100 г сахара, 6 ст. л.

любого варенья или джема, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. разрыхлителя, панировочные сухари, соль.

Способ приготовления: В муку всыпьте сахар и разрыхлитель, перемешайте. Застывший маргарин натрите на терке, добавьте в муку. Вымесите песочное тесто, сформуйте из него шар. Форму для мультиварки смажьте маслом, посыпьте сухарями. Выложите $^{2}/_{3}$ теста на дно формы, разровняйте. Затем выложите варенье или джем (нижний слой должен быть плотным, чтобы варенье не протекало). Закройте оставшейся частью теста. Выпекайте в режиме «Выпечка» 60 минут.

Пирог ореховый

Ингредиенты: 150 г грецких орехов, 135 г сахара, 130 г пшеничной муки, 100 г маргарина, 125 мл молока, 2 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления: Яйца взбейте миксером, чтобы получилась пышная пена, постепенно добавляя сахар и ванильный сахар. Муку соедините с орехами и разрыхлителем. Сливочное масло растопите и влейте в яичную смесь, взбейте. Затем соедините муку с орехами и яично-масляной смесью, влейте молоко. Все тщательно перемешайте. Чашу смажьте маслом и выложите в нее тесто. Выпекайте в режиме «Выпечка» 45 минут.

Миндальный пирог с сухофруктами

Ингредиенты: 280 г смеси сухофруктов, 230–250 мл сметаны, 200 г муки, 100 г сахара, 50 г миндаля, 20 г сливочного масла, 1 яйцо, $1^1/_2$ ст. л. сахара, $^1/_2$ ч. л. соды.

Способ приготовления: В сметану добавьте соду и оставьте на 15 минут.

Миндаль натрите. Сливочное масло растопите и

смажьте им форму мультиварки, выложите сухофрукты. Посыпьте сахаром. Яйца взбейте с сахаром, добавьте сметану. Снова взбейте, добавьте муку, хорошо перемешайте. Затем положите в массу орехи и еще раз перемешайте. Готовую массу вылейте в форму на сухофрукты. Выпекайте 40 минут в режиме «Выпечка». Откройте крышку и оставьте пирог остывать.

Банановый пирог

Ингредиенты: 2 банана, $1^1/_2$ мультистакана муки, по $^1/_2$ мультистакана сметаны, рубленых грецких орехов, 100 г сливочного масла, 1 мультистакан сахара, 1 ч. л. ванилина, 2 яйца, соды.

Способ приготовления: Разомните бананы вилкой, отложите. Сливочное масло растопите в кастрюле мультиварки (в этом случае не придется ее смазывать). Растопленное масло смешайте с сахаром, предварительно вылив в миску. Добавьте яйца, ванилин, хорошо взбейте вилкой. Добавьте сметану, размешайте. Смешайте соду, соль, муку и добавьте к остальным ингредиентам. В конце в тесто добавьте орехи и бананы, быстро и тщательно перемешайте и выложите в кастрюльку.

Установите в мультиварке режим «Выпечка» на 1 час. Спустя это время откройте мультиварку и проверьте пирог зубочисткой (она должна выходить чистой).

До готовности оставьте банановый пирог в мультиварке на режиме «Подогрев».

Затем выньте кастрюльку с пирогом, накройте ее тарелкой и переверните на тарелку вверх дном, закройте другой тарелкой и снова переверните – уже правильной стороной.

Есть пирог можно сразу.

Пирог с ягодами и фруктами

ИнгредиентыДля теста: 200 г муки, по 100 г сахара, сливочного масла, 70 мл сметаны, 1 ч. л. разрыхлителя, соль.

Для начинки: 200 г вишни без косточек, по 1 яблоку, груше.

Для крема: 250 мл сметаны, 2 яйца, 100 г сахара, по 2 ст. л. муки, крахмала, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления: Размягченное сливочное масло соедините с сахаром, мукой, сметаной и разрыхлителем. Чуть-чуть посолите. Все хорошо перемешайте до получения однородной массы. Готовое тесто скатайте в шар и уберите в холодильник. Фрукты нарежьте средними кусочками. Взбейте яйца с сахаром, мукой и крахмалом. Добавьте в смесь сметану и ванилин. Тесто выньте из холодильника, распределите по дну мультиварки, уложите фрукты и вишню. Залейте приготовленным кремом.

Выпекайте в режиме «Выпечка» 65 минут и 30 минут держите на подогреве. Если начинка сочная, то на подогреве также нужно держать 65 минут. Готовность проверяйте зубочисткой.

Черничный пирог

Ингредиенты: 3 мультистакана муки, 2 мультистакана сахара, по $1^1/_2$ мультистакана молока, черники, 170 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соли.

Способ приготовления: Соедините масло, муку и сахар. От получившейся массы отделите $^2/_3$ мультистакана (верх пирога) крошки. А в оставшуюся массу добавьте все ингредиенты, кроме черники и белков. Взбитые отдельно белки добавьте в уже смешанное миксером тесто. В чашу мультиварки поместите приготовленное тесто, посыпьте черникой и крошкой. Включите режим «Выпечка» на 60 минут.

Тертый пирог

Ингредиенты: 2 мультистакана муки, 180 г маргарина, $^1/_2$ мультистакана сахара, 1 ч. л. пекарского порошка, 6 ст. л. любого варенья.

Способ приготовления: Просейте муку, добавьте пекарский порошок и всыпьте сахар. Натрите холодный маргарин на терке и смешайте с остальными компонентами до получения крошки. $^2/_3$ теста выложите в форму мультиварки. Выложите начинку и разровняйте ее. Оставшуюся часть теста насыпьте сверху. Выпекайте пирог в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 65 минут. Когда пирог немного остынет, переложите на тарелку.

Медовик

Ингредиенты: 3 мультистакана муки, $1^1/_2$ мультистакана сахара, 5 яиц, $4^1/_2$ ст. л. меда, растительное масло, $^3/_4$ ч. л. соды.

Для крема: 500 мл сметаны, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления: Взбейте сахар с яйцами, затем добавьте мед и взбейте еще раз, но менее интенсивно. Затем размешайте все миксером и перелейте тесто в кастрюлю мультиварки.

Не забудьте предварительно смазать чашу растительным маслом.

Включите режим «Выпечка». Когда пирог будет готов, остудите его, нарежьте на коржи и промажьте кремом. Для приготовления крема смешайте сметану с сахаром.

Пышный бисквит

Ингредиенты: 130 г муки, 210 г сахара, 6 яиц, 10 г ванильного сахара.

Способ приготовления: Белки отделите от желтков (яйца предварительно охладите). Желтки разотрите с половиной нормы сахара. Введите желтки с сахаром в просеянную муку и перемешайте до однородности.

В отдельной миске миксером взбейте белки. Сначала на медленной скорости, затем увеличьте до максимальной, постепенно добавляя сахар и продолжайте взбивать до устойчивых пиков. $^1/_3$ часть взбитых белков добавьте к желткам, смешанным с мукой, аккуратно перемешайте (не круговыми движениями, а поднимая тесто снизу вверх). Подмешайте все оставшееся количество белков. Получится очень нежная пышная масса.

Выложите массу в предварительно смазанную сливочным маслом кастрюлю мультиварки, поставьте на режим «Выпечка» на 60 минут + 30 минут. Такой бисквит можно пропитать ванильным ликером и промазать заварным кремом.

Бисквит «Шоколад на кипятке»

Ингредиенты: По 2 мультистакана муки и сахара, 2 яйца, 250 мл молока, 1 пакетик ванилина, 6 ст. л. какао, по $1^1/_2$ ч. л. соды, разрыхлителя, $^1/_2$ мультистакана растительного масла, сливочное масло, 250 мл кипятка.

Способ приготовления: Взбейте яйца с сахаром, влейте молоко и растительное масло, перемешайте. Соду, муку, разрыхлитель и какао смешайте в отдельной чашке, затем небольшими порциями введите в жидкую массу. Самым последним влейте стакан крутого кипятка, полученное тесто будет очень жидким.

Кастрюлю мультиварки смажьте сливочным маслом и сразу же вылейте в нее тесто.

Бисквит выпекайте в мультиварке в режиме «Выпечка» в течение 60 минут.

После сигнала бисквит оставьте в режиме «Подогрев» на 20 минут. После этого выньте бисквит из мультиварки.

Шарлоткас черной смородиной

Ингредиенты: По 1 мультистакану муки, сахара, 4 яйца, 150 г черной смородины, манка, сливочное масло, 1 ч. л. ванилина, 0,3 ч. л. соды, соль.

Способ приготовления: Яйца с сахаром взбейте в пену, в эту смесь добавьте муку, соль, соду, ванилин. Смажьте кастрюлю мультиварки маслом и обсыпьте манкой. Смородину вымойте.

Выложите тесто в мультиварку и сверху положите черную смородину, приминать и разравнивать поверхность тортика не нужно.

В процессе приготовления смородина осядет на дно и может пригореть, если добавить ее слишком много. Шарлотку выпекайте на режиме «Выпечка» в течение 65 минут. По окончании дайте остыть, затем выложите на блюдо и украсьте на свой вкус.

Яблочная шарлотка

Ингредиенты: 160 г муки, 8 яблок, 225 г сахара, 3 яйца, 2 ст. л. сахарной пудры, $1^1/_2$ ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. картофельного крахмала, $^1/_2$ ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления: Очистите яблоки от семян и кожицы, нарежьте ломтиками толщиной $1^1/_2$–2 см. Взбейте яйца с сахаром до получения пышной массы с помощью миксера на большой скорости. Перемешайте муку с крахмалом и разрыхлителем. В яичную смесь всыпьте муку и перемешайте в течение 30 секунд. Положите яблоки на дно кастрюли, сверху выложите тесто. Выпекайте на режиме «Выпечка» 1 ч. После выпечки оставьте шарлотку остывать в форме. Остывшую шарлотку посыпьте сахарной пудрой.

Шарлотка апельсиновая

Ингредиенты: По 2 мультистакана муки, сахара, 5 яиц, 4 апельсина, по 1 банану, яблоку, по 1 ч. л. апельсиновой цедры, разрыхлителя, сливочное масло.

Способ приготовления: Смешайте яйца, сахар, муку и разрыхлитель. Можно взбить миксером до однородной массы. В тесто добавьте цедру апельсина. Фрукты очистите, нарежьте и перемешайте.

Дно чаши смажьте сливочным маслом, положите 2 круга пекарской бумаги, чтобы пирог не пригорел. Вылейте в чашу треть теста, высыпьте половину фруктов, сверху – еще треть теста, на него – оставшиеся фрукты. Залейте остатками теста. Выпекайте 60 минут в режиме «Выпечка».

После того, как шарлотка будет готова, откройте крышку мультиварки и оставьте на 5 минут.

Творожно-манный пирог

Ингредиенты: 400 г творога любой жирности, $^1/_2$ мультистакана манной крупы, 5 яиц, по 1 мультистакану кефира и сахара, по 1 пакету разрыхлителя, ванильного сахара, соль.

Способ приготовления: Залейте манную крупу кефиром, перемешайте и оставьте до набухания. Отделите белки от желтков. Соедините желтки, соль, сахар, разрыхлитель, перемешайте миксером, добавьте манку с кефиром. Белки, взбейте до устойчивых пиков, осторожно введите в творожную массу. Пирог готовьте в режиме «Выпечка» в течение 60 минут. Затем выложите на блюдо.

Творожный пудинг

Ингредиенты: 2 пачки творога, по 150 г сахара, сметаны, 2 яйца, 4 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, $^1/_2$ ч. л. ванилина.

Способ приготовления: Разотрите творог с сахаром до его растворения, добавьте желтки, соль, ванилин, сливочное масло. Добавьте изюм и муку, замесите плотное тесто. Соедините тесто с белками. Пудинг готовьте на режиме «Выпечка» в течение 60 минут. После выпечки оставьте в форме на 10 минут для остывания. Затем выложите на блюдо. Перед подачей полейте сметаной.

Лимонный кекс

Ингредиенты: 210 г муки, по 150 г размягченного маргарина, сахара, 100 г изюма, 4 яйца, цедра и сок 1 лимона, 1 ч. л. растительного масла, $^1/_2$ ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления: Разотрите маргарин с сахаром. Добавьте лимонный сок, цедру, яйца, взбейте миксером на средней скорости в течение 5 минут. Смешайте муку с разрыхлителем, всыпьте в масляно-яичную смесь, добавьте изюм, замесите в течение 1 минуты тесто. Лимонный кекс в мультиварке готовьте на режиме «Выпечка» в течение 50 минут.

После выпекания оставьте кекс в форме на 10 минут, затем выложите на блюдо. Остывший кекс посыпьте сахарной пудрой.

Полосатый кекс

Ингредиенты: 300 г муки, 200 г сахара, по 150 г сливочного масла, сметаны, 4 яйца, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. разрыхлителя, ванилин или пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: Яйца взбейте с сахаром до получения однородной массы, можно миксером.

В смесь добавьте сметану и слегка растопленное сливочное масло. Все хорошо перемешайте ложкой. Добавьте муку и разрыхлитель, всыпьте ванилин.

Перемешайте до получения однородной массы. Готовое тесто разделите на 2 части.

В одну добавьте какао и хорошо перемешайте. Смажьте кастрюльку мультиварки маслом, выложите тесто разного цвета друг на друга. Выпекайте 60 минут в режиме «Выпечка».

Шоколадный кекс с вишней

Ингредиенты: 400 г замороженной вишни без косточек, по 180 г сливочного масла, сахара, 150 г муки, 100 г шоколада, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. л. какао, 1 ст. л. коньяка, 1 ч. л. разрыхлителя.

Способ приготовления: Масло взбейте в пену с сахаром и ванильным сахаром. Добавьте в массу по 1 яйцу, влейте коньяк и растопленный на водяной бане шоколад.

Муку просейте, смешайте с какао и разрыхлителем. Добавьте к яично-масляной смеси, хорошо перемешайте.

Положите ягоды в тесто, перемешайте. Чашу мультиварки смажьте маслом и вылейте в нее тесто. Выпекайте в режиме «Выпечка» 60 минут и 20 минут держите на подогреве.

Апельсиновый кекс

Ингредиенты: 280 г муки, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, по 2 апельсина, яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, ванилин.

Способ приготовления: Апельсины очистите, срезая цедру как можно тоньше. Апельсиновую цедру пропустите через мясорубку или измельчить в блендере. Масло подогрейте и дайте остыть.

Из мякоти апельсина выдавите сок. Яйца взбейте с сахаром, всыпьте муку, разрыхлитель, ванилин, измельченную цедру. Все хорошо перемешайте, влейте сок. Готовую массу переложите в мультиварку. Выпекайте 40 минут в режиме «Выпечка».

Брусничный маффин

Ингредиенты: 300 г муки, по 200 г замороженной брусники, сметаны, по 130 г сливочного масла, сахара, 100 мл апельсинового сока, 4 сливы, 2 пакетика разрыхлителя, 1 яйцо, 1 ст. л. тертой апельсиновой цедры, ванилин, растительное масло.

Способ приготовления: Ягоды разморозьте, обсушите. Обваляйте в 2 ст. л. муки. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром до получения кремообразной массы. Добавьте яйцо, апельсиновый сок, сметану и апельсиновую цедру. Хорошо перемешайте. Смешайте муку и разрыхлитель, добавьте в кремообразную массу. Перемешайте деревянной ложкой, всыпьте бруснику.

Форму мультиварки смажьте растительным маслом, выложите маффин и выпекайте в режиме «Выпечка» 80 минут. Откройте крышку и дайте пирогу немного остыть.

Переложите на блюдо, украсьте дольками сливы.

Творожный тортик

Ингредиенты: 700–800 г мягкого нежирного творога, 250 г сметаны, 1 $^{1}/_{2}$ мультистакана сахара, 3 ст. л. муки, 5 яиц.

Способ приготовления: Отделите белки от желтков. Смешайте творог с желтками, мукой и сметаной до получения однородной массы. По желанию можно добавить ванилин. Белки взбейте в густую пену и продолжайте взбивать, постепенно добавляя сахар. Взбейте как на безе. Медленно вмешайте в творожную массу белки. Переложите полученную смесь в мультиварку. Разровняйте поверхность торта и установите режим «Выпечка» на 65 минут. По окончании приготовления выключите мультиварку и оставьте торт остывать в ней, не открывая крышку.

Торт «Каприз»

ИнгредиентыДля теста: 0,25 мультистакана муки, $^1/_2$ мультистакана сахара, 50 г шоколада, 4 яйца, 3 ст. л. какао-порошка, 0,25 ст. л. крахмала, по $^1/_2$ ч. л ванилина, разрыхлителя, соль.

Для крема: 4 ст. л. шоколадной пасты «Нутелла» и 250 г маскарпоне.

Способ приготовления: Взбейте желтки с половиной сахара до образования гладкости. Добавьте растопленный шоколад и ванилин, перемешайте. Взбейте белки, постепенно добавляя оставшийся сахар. Просейте в желтковую массу муку, разрыхлитель, соль, какао. Добавьте $^1/_3$ часть белков и перемешайте. Введите в тесто остальные белки. Выпекайте 45 минут, проверяя на готовность торт в мультиварке спичкой. Готовый бисквит остудите. Смешайте шоколадную пасту и маскарпоне, слегка взбейте. Весь торт обмажьте кремом.

Трюфельный торт

Ингредиенты:

Для коржа: по 200 г сметаны, муки, 150 г сливочного масла, 300 г сахара, 80 г какао, 2 яйца, 250 мл сливок, 1 ч. л. разрыхлителя, 0,25 ч. л. соды.

Для ганаша: 100 г шоколада, 80 мл сливок, 2 ст. л. коньяка.

Для посыпки: тертый шоколад, миндальные хлопья.

Способ приготовления: Сливочное масло растопите в сотейнике, добавьте сахар, сметану и яйца. Влейте сливки. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

В муку всыпьте соду и разрыхлитель, перемешайте. Добавьте в смесь. Перемешайте еще раз до однородной массы. Всыпьте какао (его можно предварительно смешать с мукой или добавить в растопленное масло). Полученное тесто выложите в мультиварку. Готовьте 60 минут в режиме «Выпечка». Дайте торту остыть.

Пока торт остывает, приготовьте ганаш. Сливки и шоколад поставьте на огонь и слегка подогрейте, периодически помешивая. Затем влейте коньяк. Остудите массу до комнатной температуры.

Торт переверните дном вверх, залейте ганашем. Охладите. Готовый торт посыпьте тертым шоколадом и кокосовыми хлопьями.

Кисельный торт

Ингредиенты:

Для теста: 1 брикет сухого концентрата киселя, любые сухофрукты, 15 г сливочного масла, по 3 яйца, ст. л. муки, $^1/_2$ ч. л. соды, ванилин.

Для крема: 5 ст. л. сметаны, $2^1/_2$ ст. л. сахара.

Способ приготовления: Брикет киселя раскрошите в порошок. Всыпьте муку и соду. Все перемешайте. Затем в порошковую массу вбейте по одному куриные яйца. Добавьте ванилин для аромата. Готовое тесто должно выглядеть как густой кисель. Добавьте в него сухофрукты (изюм, курагу и

т. д.). Смажьте чашу мультиварки маслом. Тесто выложите в чашу. Готовьте в режиме «Выпечка» 40 минут. Потом оставьте еще на 10 минут в режиме «Подогрев». Торт должен подняться в 2 раза. Выньте торт из емкости и дайте остыть. Потом разрежьте торт пополам и смажьте сметанным кремом. Для приготовления этого крема нужно смешать сметану и сахар. Оставьте торт на 30 минут, чтобы пропитался.

Шоколадный торт

Ингредиенты:

Для теста: 200 г муки, 190 г сахара, 6 яиц, 2 пакета ванилина, 3 ст. л. какао-порошка.

Для крема: 400 мл жирной сметаны или сливок, 200 г сахара.

Для глазури: 100 г белого шоколада, 2 ст. л. 20 %-ной сметаны.

Способ приготовления: Для приготовления более пышного бисквита белки взбейте отдельно.

Из желтков, какао, сахара, ванилина и муки замесите тесто, в которое добавьте взбитые белки.

В чашу мультиварки выложите бумагу для выпекания, на нее положите тесто. Включите режим «Выпечка» на 1 час 20 минут. После этого корж остудите и разрежьте на 2 части.

Приготовьте крем: взбейте холодную сметану с сахаром до крепких пиков. Коржи промажьте кремом. Приготовьте глазурь: шоколад разломите на кусочки и растопите на водяной бане, туда же добавьте сметану и хорошо перемешайте. Покройте глазурью торт.

Пирог ананасовый

Ингредиенты: 3 яйца, 230 г сливочного масла, 150 г сахара, 100 г ядер грецких орехов, 250 г пшеничной муки, 10 г разрыхлителя, 300 г консервированных ананасов (кольцами), 5 г ванилина.

Способ приготовления: Яйца взбить, смешать с сахаром, ванилином и растопленным сливочным маслом (200 г) и снова взбить с помощью блендера.

Добавить в полученную массу муку, разрыхлитель и тщательно перемешать.

Чашу мультиварки смазать оставшимся сливочным маслом, выложить на дно кольца ананаса, а на них вылить тесто.

Поместить емкость в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

Перед подачей на стол опрокинуть чашу мультиварки на блюдо так, чтобы кольца ананаса оказались сверху, и вдавить в центр каждого из них половину ядра грецкого ореха.

Пирог банановый с тыквой

Ингредиенты: 2 яйца, 500 г пшеничной муки, 130 г сливочного масла, 200 г сахара, 20 г разрыхлителя, 10 г ванильного сахара, 200 г бананов, 100 мл молока, 100 г тыквы, соль по вкусу.

Способ приготовления: Муку смешать с солью и разрыхлителем. Бананы размять до образования однородной массы, смешать с растопленным сливочным маслом (100 г), добавить сахар, яйца и взбить все с помощью блендера.

Добавить сначала молоко, затем муку, ванильный сахар и снова тщательно перемешать.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее тесто, сверху равномерно распределить натертую на средней терке тыкву.

Поместить емкость в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 80 минут.

Пирог персиковый

Ингредиенты: 4 яйца, 400 г пшеничной муки, 200 г сахара, 200 г персиков без косточек, 10 г разрыхлителя, 10 г сливочного масла, 50 г взбитых сливок, 20 г абрикосового джема.

Способ приготовления: Персики измельчить с помощью блендера, засыпать сахаром и перемешать.

Добавить муку, взбитые яйца, разрыхлитель и снова перемешать.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом и выложить в нее тесто.

Поместить емкость в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

Готовый пирог украсить взбитыми сливками и джемом из абрикосов.

Пирог медовый

Ингредиенты: 2 яйца, 500 г пшеничной муки, 200 г сахара, 150 г ядер грецких орехов, 120 г маргарина, 80 г сметаны, 50 г меда, 20 г молотого кофе, 10 г пищевой соды.

Способ приготовления: Мед смешать с содой, через 10 минут всыпать сахар, вбить яйца и оставить еще на 5 минут.

Маргарин (100 г) растопить, влить в медовую массу, через 5 минут добавить сметану, муку, кофе и измельченные грецкие орехи (100 г).

Тесто тщательно вымесить, выложить в чашу мультиварки, смазанную оставшимся маргарином, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

Готовый пирог выложить на блюдо и посыпать измельченными грецкими орехами (50 г).

Пирог миндальный с сухофруктами

Ингредиенты: 1 яйцо, 1 яичный белок, 200 г пшеничной муки, 250 г сметаны, 100 г сахара, 5 г пищевой соды, 50 г ядер миндаля, 100 г сухофруктов, 50 г овсяных хлопьев, 10 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления: В сметану всыпать соду, перемешать и оставить на 20 минут. Ядра миндаля очистить и некрупно нарубить.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее промытые и измельченные сухофрукты и посыпать сахарной пудрой.

Яйцо взбить вместе с сахаром с помощью миксера, добавить сметану, муку и снова взбить.

Всыпать в тесто измельченный миндаль, тщательно перемешать, выложить на сухофрукты, смазать взбитым яичным белком и посыпать овсяными хлопьями.

Поместить чашу в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 40 минут. После сигнала готовности открыть крышку, дать пирогу немного остыть, после чего аккуратно извлечь его.

Пирог с грецкими орехами

Ингредиенты: 2 яйца, 150 г пшеничной муки, 140 г сахара, 130 г сливочного масла, 150 г ядер грецких орехов, 130 мл молока, 200 г вареного сгущенного молока, 10 г ванильного сахара, 5 г разрыхлителя.

Способ приготовления: Яйца взбить в пену с помощью миксера, добавить сахар, ванильный сахар и снова взбить. Грецкие орехи мелко нарубить (оставив немного для украшения), перемешать с мукой и разрыхлителем, добавить растопленное сливочное масло (100 г).

Соединить приготовленную массу с взбитыми яйцами, влить молоко и тщательно перемешать. Смазать чашу оставшимся сливочным маслом, выложить в нее тесто, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 45 минут.

Готовый пирог выложить на блюдо, смазать сгущенным молоком и украсить оставшимися грецкими орехами.

Пирог с йогуртом и грецкими орехами

Ингредиенты: 2 яйца, 500 г йогурта, 300 г сахара, 500 г пшеничной муки, 10 г пищевой соды, 100 г ядер грецких орехов, 10 г сливочного масла, ванилин и соль по вкусу.

Способ приготовления: Яйца разбить в миску, добавить сахар, ванилин и взбить в крепкую пену с помощью блендера.

Влить йогурт, добавить соду, измельченные грецкие орехи, муку, соль и вымесить тесто.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто, поместить в мультиварку, после чего выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 80 минут.

Пирог с капустой

Ингредиенты: 500 г белокочанной капусты, 8 яиц, 80 г сметаны, 80 г майонеза, 150 г пшеничной муки, 100 г репчатого лука, 40 мл растительного масла, 10 г разрыхлителя, соль по вкусу.

Способ приготовления: Капусту промыть, удалить верхние листья, тонко нашинковать и размять с солью. Лук очистить и мелко нарезать. В чашу мультиварки влить растительное масло (30 мл), положить лук, выбрать режим «Жарка» и установить таймер на 5 минут. Яйца (5 шт.) сварить вкрутую, очистить и нарубить.

Добавить в чашу нашинкованную капусту и держать при том же режиме еще 15 минут, после чего соединить с подготовленными яйцами.

Яйца (3 шт.) взбить с помощью миксера, добавить муку, сметану, майонез, разрыхлитель и соль.

Полученное тесто тщательно вымесить, выложить половину в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом (10 мл), сверху равномерно распределить начинку из капусты и накрыть оставшимся тестом. Выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

Пудинг с вишней, яблоком и корицей

Ингредиенты: 4 яйца, 200 г овсяных хлопьев, 100 г сахара, 100 г яблока, 150 мл молока, 100 г вишни без косточек, 130 г сливочного масла, 10 мл лимонного сока, 10 г молотой корицы, соль по вкусу.

Способ приготовления: Овсяные хлопья размолоть в кофемолке. Яблоко вымыть, очистить, натереть на крупной терке, добавить корицу и лимонный сок.

Смешать яблочную массу с овсяной мукой, добавить растопленное сливочное масло (100 г), молоко, вишню, соль и тщательно перемешать.

Яйца взбить с помощью блендера вместе с сахаром и влить в приготовленную массу.

Чашу смазать оставшимся сливочным маслом, выложить в нее тесто, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

Пирог с кабачками

Ингредиенты: 400 г кабачков, 50 г репчатого лука, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г сметаны, 20 г зелени петрушки, 10 г сахара, 10 мл растительного масла, 4 г разрыхлителя, соль по вкусу.

Способ приготовления: Кабачок очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить и нашинковать.

Зелень петрушки нарубить. Яйцо взбить с сахаром, добавить лук, кабачки и зелень, посолить и перемешать.

В полученную массу всыпать муку, разрыхлитель и вымесить тесто.

Чашу смазать растительным маслом, выложить в нее тесто, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 40 минут. После сигнала готовности пирог перевернуть и выпекать при том же режиме еще 25 минут. Готовый пирог смазать сметаной.

Пирог с клюквой

Ингредиенты: 2 яйца, 100 г сливочного масла, 300 г сахара, 250 г сметаны, 300 г клюквы, 850 мл воды, 400 г пшеничной муки, 80 г ядер грецких орехов, 30 г желатина, 10 г разрыхлителя, 10 г пищевой соды, 10 г молотой корицы, 10 г ванилина, соль по вкусу.

Способ приготовления: Муку смешать с корицей, солью, содой, ванилином и разрыхлителем. Сливочное масло взбить с сахаром (150 г) с помощью блендера, добавить яйца, сметану, мучную массу и измельченные грецкие орехи и тщательно перемешать. Выложить тесто в чашу мультиварки, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

Желатин залить теплой водой (250 мл) и оставить для набухания на $1^1/_2$ часа. Клюкву промыть, откинуть на дуршлаг.

Из 100 г ягод выжать сок, а мезгу залить оставшейся горячей водой и варить 5 минут, после чего отвар процедить, всыпать оставшийся сахар, довести до кипения, ввести подготовленный желатин, прогреть, влить клюквенный сок, перемешать и охладить.

Остывший корж выложить в разъемную форму, распределить по нему оставшиеся ягоды, залить все желе и поместить пирог в холодильник на 2–3 часа.

Запеканка творожная

Ингредиенты: 1 яйцо, 50 г пшеничной муки, 70 г сахара, 500 г творога, 50 г яблока, 20 г сливочного масла, 20 г панировочных сухарей.

Способ приготовления: Творог смешать с сахаром, яйцом и мукой. Яблоко вымыть, очистить, мелко нарезать и соединить с творогом.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, обсыпать панировочными сухарями и выложить в нее творожную массу.

Поместить емкость в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 45 минут.

Лепешки

Ингредиенты: 150 мл воды, 10 г пищевой соды, 100 г картофеля, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления: Муку смешать с содой и солью, влить воду, вымесить тесто и убрать в холодильник на 1 час.

Морковь, картофель и лук очистить и вымыть. Лук нашинковать, морковь и картофель натереть на крупной терке.

Выложить овощи в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом (20 мл), посолить, поперчить, выбрать режим «Жарка» и установить таймер на 10 минут, после чего выложить начинку на тарелку.

Тесто раскатать в жгут, разрезать его на равные части и раскатать их.

На середину каждой полученной лепешки выложить немного начинки, соединить края и снова раскатать.

Влить в чашу мультиварки оставшееся растительное масло, выложить в нее лепешки и жарить при том же режиме 3 минуты, затем перевернуть их и готовить еще 2 минуты.

Кекс с черникой

Ингредиенты: 2 яйца, 80 г маргарина, 120 мл молока, 300 г пшеничной муки, 200 г сахара, 50 г молотого кофе, 10 г разрыхлителя, 10 г сахарной пудры, 5 г пищевой соды, 250 г черники, 100 г ядер грецких орехов, 10 г цедры лимона, 10 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления: Яйца разбить в миску, смешать с размягченным маргарином, мукой, кофе, сахаром и молоком, взбить с помощью блендера, добавить соль, соду и разрыхлитель.

Грецкие орехи и цедру лимона измельчить. Чернику промыть и откинуть на дуршлаг.

Добавить орехи, цедру и чернику в тесто и хорошо перемешать.

Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить в нее полученную массу, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 45 минут.

После сигнала готовности оставить пирог в мультиварке при режиме «Подогрев» еще на 60 минут.

Перед подачей на стол кекс посыпать сахарной пудрой.

Кулич

Ингредиенты: 6 яиц, 600 г сахара, 600 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 130 мл растительного масла, 200 мл молока, 20 г сухих дрожжей, 100 г изюма, 5 г кондитерской посыпки, ванилин и соль по вкусу.

Способ приготовления: Молоко подогреть до 40 °С, всыпать дрожжи, добави ть 10 г сахара и оставить в теплом месте на 20 минут.

Яичные белки (4 шт.) взбить с 290 г сахара, добавить в приготовленную опару, всыпать 250 г просеянной муки и убрать в теплое место на 1 час.

Добавить в тесто яичные желтки, растопленное сливочное масло, оставшуюся муку и соль, вымесить тесто и дать ему подойти.

Изюм промыть, обдать кипятком, добавить в тесто вместе с ванилином, растительным маслом (100 мл) и вымешать.

Чашу смазать растительным маслом (30 мл), выложить в нее тесто, дать ему еще раз подойти, затем поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

После сигнала готовности включить режим «Подогрев» на 20 минут.

Оставшийся сахар взбить с 2 яичными белками в пышную массу с помощью миксера и нанести ее на слегка остывший кулич, а сверху украсить его кондитерской посыпкой.

Пицца

Ингредиенты: 200 мл кефира, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 г сыра твердых сортов, 100 г маринованных грибов, 100 г салями, 40 г репчатого лука, 30 мл растительного масла, 20 г кетчупа, 5 г пищевой соды, 5 г сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления: В кефире растворить соду и оставить на 10 минут, затем добавить яйцо, муку, сахар, соль и вымесить тесто.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить на сковороде в разогретом растительном масле.

Чашу мультиварки смазать оставшимся растительным маслом, выложить в нее тесто и смазать кетчупом.

Салями и грибы нарезать ломтиками, разложить по поверхности пиццы вместе с обжаренным луком и посыпать натертым на крупной терке сыром.

Поместить чашу в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 50 минут.

Профитролис творожным кремом

Ингредиенты: 3 яйца, 100 г маргарина, 120 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 мл воды, 200 г творога, 120 г сливочного масла, 10 г ванильного сахара, 100 г сметаны, 40 г сахарной пудры, соль по вкусу.

Способ приготовления: В кипящую воду добавить нарубленный маргарин, перемешать, всыпать муку, 40 г сахара, соль и приготовить заварное тесто.

Дать тесту немного остыть и вбить в него яйца при постоянном помешивании.

Чашу смазать сливочным маслом (20 г), выдавить в нее с помощью кондитерского мешка профитроли, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 30 минут.

Творог смешать со сметаной, сливочным маслом (100 г), сахаром (60 г) и ванильным сахаром и взбивать с помощью миксера до образования однородной массы.

Готовые профитроли заполнить творожным кремом, выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Штрудель ореховый

Ингредиенты: 800 г слоеного теста, 80 г сахара, 200 г ядер грецких орехов, 100 г изюма, 80 г сахарной пудры, 50 г сметаны, 10 г сливочного масла, 10 г молотой корицы, 10 г зелени мяты.

Способ приготовления: Слоеное тесто разморозить, раскатать и смазать сметаной.

Грецкие орехи измельчить, смешать с сахаром, корицей и предварительно распаренным изюмом.

Распределить ореховую массу по пласту теста и свернуть его рулетом.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее рулет спиралью, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 80 минут.

Готовый штрудель обильно посыпать сахарной пудрой, нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и украсить веточкой мяты.

Пряники с имбирем

Ингредиенты: 2 яйца, 600 г пшеничной муки, 180 г меда, 170 г сливочного масла, 100 г сахара, 20 г пищевой соды, 10 г измельченного корня имбиря, молотая корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления: В кастрюле растопить мед и сахар, добавить имбирь, корицу и гвоздику, довести до кипения.

В медовую массу всыпать соду, после того как она вспенится, ввести размягченное сливочное масло (150 г), взбитые яйца и просеянную муку.

Тесто тщательно вымесить, раскатать в пласт толщиной $^1/_2$ см и вырезать из него кружочки.

Чашу смазать оставшимся сливочным маслом, выложить в нее кружочки из теста, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 40 минут.

Булочки с изюмом

Ингредиенты: 3 яйца, 600 г пшеничной муки, 200 мл молока, 180 г изюма, 100 г сыра твердых сортов, 80 г сливочного масла, 50 г сахара, 10 г сухих дрожжей, соль по вкусу.

Способ приготовления: 100 г просеянной муки развести теплой водой до консистенции сметаны, добавить сахар и дрожжи. Изюм промыть, залить кипятком на 10 минут, откинуть на дуршлаг и пересыпать мукой (10 г).

В опару добавить растопленное сливочное масло (60 г), оставшуюся муку, 2 яйца, молоко и изюм, вымесить тесто, раскатать его в жгут, нарезать одинаковыми кусочками, придать им округлую форму и дать подойти.

Чашу смазать сливочным маслом (20 г), выложить в нее булочки, смазать оставшимся яйцом, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 50 минут.

После сигнала готовности выложить на булочки нарезанный соломкой сыр в виде креста и готовить еще 5 минут.

Бисквит

Ингредиенты: 3 яйца, 200 г пшеничной муки, 200 г сахара, 10 г разрыхлителя, 10 г сливочного масла, 50 г лимона, 10 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления: Белки отделить от желтков и взбить в пену с солью. Желтки смешать с сахаром, взбить с помощью блендера, всыпать муку и разрыхлитель.

Подготовленные ингредиенты соединить, выложить в чашу, смазанную сливочным маслом, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 50 минут.

Готовый бисквит выложить на блюдо и украсить ломтиками лимона и веточкой петрушки.

Брауни

Ингредиенты: 2 яйца, 100 г ядер грецких орехов, 150 г сахара, 150 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 100 г порошка какао, 80 мл воды, 50 г сахарной пудры, ванилин и соль по вкусу.

Способ приготовления: Грецкие орехи измельчить, смешать с сахаром (70 г) и мукой, добавить 50 г размягченного сливочного масла и перетереть в крошку.

Сливочное масло (50 г) растопить в сотейнике, влить воду, добавить порошок какао и сахар (80 г), снять с плиты, посолить, дать немного остыть, вбить яйца и смешать с ореховой массой.

Чашу мультиварки смазать оставшимся сливочным маслом, выложить в нее тесто, аккуратно разровнять, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 40 минут.

Шарлотка апельсиновая

Ингредиенты: 5 яиц, 300 г сахара, 300 г пшеничной муки, 300 г апельсинов, 100 г мороженого, 20 г апельсиновой цедры, 50 г коричневого сахара, 10 г разрыхлителя, 10 г сливочного масла, зелень по вкусу.

Способ приготовления: Из муки, яиц и сахара замесить тесто, взбить его с помощью блендера, добавить разрыхлитель и апельсиновую цедру. Апельсины вымыть, очистить, разобрать на дольки и разрезать каждую из них пополам.

Чашу мультиварки смазать сливочным маслом, выложить в нее половину теста, затем распределить нарезанные апельсины и оставшееся тесто.

Поместить емкость в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

После сигнала готовности дать шарлотке настояться в течение 5 минут.

Готовую шарлотку выложить на блюдо, посыпать измельченным в кофемолке коричневым сахаром и украсить шариками мороженого и зеленью.

Шарлотка яблочная

Ингредиенты: 4 яйца, 250 г сахара, 350 г пшеничной муки, 10 г разрыхлителя, 400 г яблок, 120 мл растительного масла, 100 мл белого вина, 100 мл коньяка, соль по вкусу.

Способ приготовления: Яблоки вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками, выложить в миску и залить смесью коньяка и вина, а через 15–20 минут откинуть на дуршлаг.

Яйца взбить с помощью миксера, добавить муку, разрыхлитель, сахар, растительное масло (100 мл) и соль.

Чашу мультиварки смазать оставшимся растительным маслом, выложить в нее тесто, а затем равномерно распределить яблоки.

Поместить емкость в мультиварку, накрыть крышкой, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 70 минут.

Рулет маковый

Ингредиенты: 1 яйцо, 400 г пшеничной муки, 150 мл молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 10 г дрожжей, 150 г семян мака, 50 мл ликера, соль по вкусу.

Способ приготовления: Яйцо взбить с сахаром, смешать с молоком, добавить 100 г муки, дрожжи и дать подняться.

Всыпать в опару оставшуюся муку, добавить размягченное сливочное масло (80 г) и ликер, вымесить тесто и раскатать его в пласт.

Распределить по пласту распаренные семена мака и свернуть рулетом.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее рулет, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 40 минут.

После сигнала готовности перевернуть рулет и держать при том же режиме еще 15 минут.

Торт с шоколадом

Ингредиенты: 6 яиц, 900 г творога, 250 г сахара, 170 г горького шоколада, 120 г пшеничной муки, 80 г картофельного крахмала, 100 мл молока, 30 г порошка какао, 10 г молотого кофе, 10 г сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления: Яйца (2 шт.) разбить в миску, добавить муку, 120 г сахара, кофе и соль, замесить тесто и взбить его с помощью блендера. Творог смешать с сахаром (130 г) и оставшимися яичными желтками, а белки взбить с помощью миксера в пену.

Шоколад (130 г) измельчить, всыпать в горячее молоко и варить, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. Добавить растопленный шоколад в творожную массу, всыпать крахмал, перемешать, дать остыть, соединить с взбитыми белками и вымесить.

Чашу смазать сливочным маслом, выложить в нее кофейное тесто, накрыть творожной массой, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 50 минут.

После сигнала готовности выдержать торт в мультиварке в течение 1 часа.

Выложить торт на блюдо и посыпать порошком какао и оставшимся тертым шоколадом.

Хлеб ржано-пшеничный

Ингредиенты: 400 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 20 г солода, 400 мл кефира, 20 г сухих дрожжей, 40 г сахара, 10 г соли, 40 мл растительного масла.

Способ приготовления: Кефир подогреть до 40 °С, добавить сахар, муку, соль, растительное масло (20 мл), дрожжи и тщательно перемешать.

Чашу смазать оставшимся растительным маслом, выложить в нее тесто, разровнять, выполнить с помощью ножа сеточку, поместить в мультиварку, закрыть крышку, дать расстояться в течение 30 минут, затем выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 60 минут.

После сигнала готовности открыть крышку мультиварки и дать хлебу настояться еще 5 минут.

Десерт творожный

Ингредиенты: 5 яиц, 800 г творога, 350 г сахара, 250 г сметаны, 200 г шоколадного печенья, 70 г картофельного крахмала, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления: Творог смешать с сахаром и крахмалом, взбить с помощью блендера, добавить сметану и снова взбить.

Яйца взбить с помощью миксера и ввести в приготовленную массу.

Чашу смазать сливочным маслом, равномерно распределить раскрошенное печенье, выложить сверху тесто, поместить в мультиварку, выбрать режим «Выпечка» и установить таймер на 65 минут.

После сигнала готовности держать десерт в мультиварке еще 15 минут.